



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEHİRİYELİ TEREYAĞLI PİLAV

2 su bardağı pirinç
Yarım çay bardağı tel şehriye
3 çorba kaşığı sıvıyağ
2 çorba kaşığı tereyağı
Tuz
Su

Pirinci iyice yıkayıp suda en az 10 dakika bekletiyoruz. Daha sonra suyunu tamamen süzuyoruz. Tencereye sıvıyağ koyup kızdırıyoruz tel şehriyeyi tencereye alıp pembeleşene kadar kavuruyoruz. Daha sonra tereyağını koyup eritiyoruz. Pirincimizi tencereye alıp yaklaşık 3-4 dakika kavuruyoruz yağın köpük köpük olması gerekiyor. Daha sonra bir tutam tuz atıp üzeri kapanacak şekilde kaynamış su döküp ocağın küçük gözünde kısık ateşte suyunu çekene kadar pişiriyoruz ve altını kapatıp üzerini havlu ile kapatıp 5 dakika dinlendirip servis yapıyoruz.

